



## EINKORN - GLÖCKCHEN MIT ZUCCHINI UND MINZE

### ZUTATEN

Für 4 Personen

250 g Einkorn - Glöckchen von KORNKREIS  
250 g Zucchini  
2 Schalotten fein gehackt  
1 kleiner Bund frische Minze  
150 g Halloumi - Käse (alternativ Fetakäse)  
4 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer



### ZUBEREITUNG

Die Einkorn - Glöckchen nach Packungsangabe kochen. In der Zwischenzeit den Halloumi - Käse in kleine Würfel und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Halloumi - Käse von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen (Wenn Sie Feta verwenden, verzichten Sie bitte auf diesen Schritt). In der gleichen Pfanne mit dem restlichen Olivenöl die Schalotten andünsten, anschließend die Zucchinistreifen zugeben und ein paar Minuten braten bis die Zucchini Farbe angenommen hat, aber immer noch knackig ist. Nun die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben. Die Minze fein schneiden und zugeben. Zum Schluss den Halloumi darüber streuen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort servieren.

Unsere Einkörnle werden aus einer der ältesten Getreidesorten, dem Einkorn, hergestellt. Das Urgetreide gibt den Nudeln Ihren unvergleichlich herzhaft nussigen Geschmack.

LUST AUF MEHR REZEPTE? BESUCHEN SIE UNS AUF  
[www.kornkreis.bio/rezepte](http://www.kornkreis.bio/rezepte)

KORNKREIS  
Erzeugergemeinschaft GmbH  
Talstraße 21 | 89542 Herbrechtingen  
[www.kornkreis.bio](http://www.kornkreis.bio) | [info@kornkreis.bio](mailto:info@kornkreis.bio)



DE-ÖKO-006  
Deutschland  
Landwirtschaft

